

## Identification du vin

<b>NOM DU VIN</b>	<i>MYRIADES ROSE</i>
<b>CERTIFICATION</b>	Vin biologique certifié
<b>APPELLATION</b>	VDF
<b>AIRE DE PRODUCTION</b>	Collorgues-Gard-France
<b>COULEUR</b>	Rouge
<b>CÉPAGES</b>	50%, Grenache, 30% Carignan, 25%
<b>RENDEMENTS</b>	Cinsault
<b>ÂGE MOYEN DES VIGNES</b>	35hl/ha
<b>SOLS</b>	35 ans
	Marne

## Vendange

<b>RAMASSAGE</b>	Manuel en caisse de 30kgs
<b>TRI</b>	À la vendange

## Vinification

<b>MACERATION</b>	35 jours
<b>MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES</b>	Entre 25° et 28°
<b>FERMENTATION</b>	Levures indigènes
<b>FERMENTATION MALOLACTIQUE</b>	Faite

## Élevage

<b>CONTENANTS</b>	100 % cuve béton
<b>DURÉE</b>	6 mois
<b>FILTRATION</b>	1,5 microns
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	

## Données techniques

<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE</b>	13,5%
<b>SUCRES RÉDUCTEURS</b>	- de 2g/l